

Teig & Torten – „Schneller Hefeteig“

Zutaten sind:

➔	500 gr. Mehl
➔	60 gr. Zucker
➔	80 gr. Butter
➔	1 Ei
➔	2/3 eines Hefewürfel
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Fertigung des schnellen Hefeteigs (**nicht gehen lassen**)
Sämtliche Zutaten des schnellen Hefeteigs in einer Schüssel zu einem Teig zusammen kneten. Zur besseren Haftung des Teigs wird die Hefe mit Milch verrührt. Am besten gelingt der Teig wenn man ihn mit der Hand knetet. Den gefertigten Teig auf einem runden Blech (Durchmesser 23 cm) auslegen mit einem seitlichen Rand. Darauf werden gemahlene Mandeln / Haselnüsse ausgestreut

Weitere Bemerkungen:

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Weiter mit entsprechendem Kuchen
z.B.:
APFELKUCHEN
ZWETSCHGENKUCHEN

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	ca. 20 min. für den schnellen Hefeteig
El.-Herd <i>backen</i>	entfällt

Immer den Mürbeteig in den Kühlschrank stellen vor der Verarbeitung.

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“